

Bollos malteados

con MELLA-HT-SUPERSOFT y CRAFT-MALZ

Harina de trigo	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
CRAFT-MALZ	1,000 kg
Mantequilla/Margarina	1,500 kg
Huevo	1,000 kg
Azúcar	0,700 kg
Levadura	0,700 kg
Agua (aprox.)	5,000 kg
Azúcar perlado n.º 4	1,000 kg
Avellanas enteras	2,000 kg
<u>Pasas</u>	<u>3,000 kg</u>
Total	27,900 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto el azúcar perlado, las avellanas enteras y las pasas) hasta conseguir una masa fina y elástica. Añadir el azúcar perlado, las avellanas y las pasas al final del amasado.
- Temperatura de la masa: aprox. 25 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir la masa en pastones de 2,000 kg, bolear y dejar reposar unos 15 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,066 kg) y bolear.
- Humedecer las piezas, rebozar con semillas de calabaza y colocar 3 x 8 piezas en bandejas de 60 x 20 cm.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Espolvorear la superficie con azúcar en polvo y cocer de entrada a 220 °C (con un poco de vapor), bajando a 200 °C durante 20 – 25 minutos.

